

TORTA DE CHOCOLATE DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA

250 g de manteiga

3 xícaras de açúcar

6 gemas

6 claras

4 xícaras de trigo

1 xícara de leite

150 g de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

200 g de chocolate

200 g de creme de leite fresco

COBERTURA

200 g de manteiga

8 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

8 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata bem a manteiga com o açúcar

Acrescente o chocolate

Misture, a mão, as claras em neve e o fermento

Asse em forma grande por aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Derreta o chocolate em banho

Acrescente o creme de leite fresco

COBERTURA

Adicione o chocolate em pó

Coloque o creme de leite sem soro

DICAS

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/895-torta-de-chocolate-da-cris.html>